# کابلی پلاؤ

# اجزاء

**سیلا چاول ایک کلو (6 گھنٹے بھگوئیں)**

**کوکنگ آئل دو کپ**

**پیاز 4 عدد (کاٹ لیں)**

**ٹماٹر سرخ 8 عدد (کاٹ لیں)**

لہسن اور ادرک پاؤڈر 3 چائے کے چمچ

گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

کالی مرچ کٹی ہوئی ایک چائے کا چمچ

چھوٹی الائچی 8 سے 10 عدد

سفید سرکہ آدھی پیالی

نمک حسب ذائقہ

(سرخ مرچ حسب ذائقہ (صوابدیدی

مرغی ڈیڑھ کلو (چھوٹی بوٹیاں کرلیں) چاہیں تو مٹن اور بیف بھی استعمال کریں۔

گاجر باریک کٹی تن سی چار عدد

چینی ایک کھانے کا چمچ

کشمش حسب ضرورت

# ترکیب

گاجروں کو چھیل کر دھو لیں کاٹ کر ابلتے پانی میں ڈالیں

دو سے تین منٹ پکائیں چھان کر خشک کرلیں

اب پین میں دو چمچ تیل ڈال کر گاجروں اور کشمش کو چینی کے ساتھ فرائی کریں دو سے تین منٹ اور نکال لیں

مرغی کو سرکہ لگا کر 15 منٹ تک چھوڑ دیں، اس کے بعد ایک دیگچی میں آئل کے ساتھ بھن کر براؤن کرلیں۔اور نکال لیں

ٹماٹر، پیاز، گرم مصالحہ، چھوٹی الائچی بلینڈ کرلیں، پھر انہیں بھی مرغی نکالے ہوئے آئل میں بھن لیں۔

پھر ان مصالحوں کو بھنی ہوئی مرغی کے ساتھ دیگر بچے ہوئے مصالحوں میں ملاکر ایک ساتھ بھن لیں۔

جب مرغی اور مصالحے پک کر سرخ ہوجائیں تو چولہا بند کرلیں۔

چاول کو علیحدہ برتن میں بوائل کریں۔

بوائل ہوئے چاول کو پانی سے نکال کر بڑے برتن میں ڈال لیں، برتن کے نیچے آئل کی مدد سے چکنائی بنائیں۔

چاول کو ڈالتے وقت مرغی کی بوٹیاں بھی ڈالتے جائیں، تمام بوٹیوں کو چاول کے بیچ میں ہی ڈالیں۔

آخر میں چاول کے اوپر اور کونوں میں مصالحہ ڈال دیں، بیچ میں مصالحے نہ ڈالیں۔

**تھوڑا سا پانی ڈال کر 10 منٹ تک درمیانی آگ پر انہیں پکائیں، برتن کو نہ ڈھکیں۔**

**جب پانی خشک ہوجائے اور بھاپ نکلنے لگے تو آگ بند کرکے اتارلیں۔اور گاجر اور کشمش چھڑک دیں**

**پلیٹوں میں نکال کر رائتے اور سلاد کے ساتھ نوش فرمائیں۔**

**نوٹ۔ اگر چکن کابلی پلاؤ کی جگہ چنا پلاؤ بنایا جائے گا تو مرغی کو چھوڑ کر باقی تمام اجزاء وہی رہیں گے۔**

**چھولوں کو 12 گھنٹے قبل بھگونے کے بعد الگ برتن میں بوائل کریں، باقی تمام طریقے وہی رہیں گے۔**

0307-8162003